



REVUE DE PRESSE

14 au 21 février 2025



A NE PAS MANQUER

SALON

Food Hotel Tech 2025, les innovations à suivre de près

PRESSE AGENCE 20/02/2025

Food Hotel Tech, le salon de référence dédié aux innovations technologiques et éco-responsables pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, revient les 19 et 20 mars 2025 à Paris Expo

Sirha Food dévoile Sirha Bake & Snack, le nouveau rendez-vous pour la French Bakery et le snacking à l'international

TENDANCE HOTELLERIE 18/02/2025

Le 24 janvier dernier, à l'occasion de Sirha Lyon, GL events annonçait le rachat du salon Européen et la création de Sirha Bake & Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Toute la French Bakery et le snacking à l'export se donnent rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles.

Le Snack Show revient en avril !

TENDANCE RESTAURATION

Le Snack Show (anciennement Sandwich and Snack Show) revient à la Porte de Versailles les 2 et 3 avril prochains. Bénéficiant de plus de surface (+30%), il devrait accueillir plus de 400 exposants.

La 6e édition des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal revient en février

RESTAURATION COLLECTIVE 17/02/2025

Le 27 février prochain, l'association Agrilocal organisera la 6e édition des Trophées Nationaux Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal, à l'hôtel Mercure Paris Vaugirard (Porte de Versailles, 15e).

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

La volaille devient la viande la plus consommée par les Français

BFMTV 20/02/2025

La volaille devient la viande la plus consommée en France en 2024, détrônant le porc, connaissant une hausse de consommation de 10% en 2024. Mais le taux d'importation reste trop élevé selon la filière.

Les Français peuvent-ils vraiment manger moins de viande d'ici à dix ans ?

20 MINUTES 15/02/2025

A l'approche du Salon de l'agriculture, qui ouvre le 22 février, l'Institut du développement durable et des relations internationales (Iddri), avec l'Institut pour le climat, a publié en février une étude qui montre qu'il est possible que les Français diminuent de 15 % leur consommation de viande d'ici à dix ans.

AMONT / AGRICULTURE

Salon de l'Agriculture. La filière bio en crise : pourquoi le boom national des "déconversions" de fermes touche si peu notre région ?

France 3 21/02/2025

La Normandie est la première région agricole de France en termes de surface dédiée à la culture et l'élevage (69%). Paradoxalement, si la filière bio y est moins développée qu'ailleurs, elle se maintient alors que la tendance nationale est à la déconversion des exploitations.

« Il est temps de reconquérir notre assiette », affirme Annie Genevard

France AGRICOLE 20/02/2025 (réservé abonné)

À quelques jours du Salon de l'agriculture, la ministre de l'Agriculture veut faire de ce rendez-vous le point de départ d'une stratégie « offensive » pour atteindre la souveraineté alimentaire. Elle annonce dans cette interview à La France Agricole l'organisation après le salon de conférences avec les filières sur le sujet.

Quelle industrie agroalimentaire la France veut-elle pour 2040, et comment y arriver ?

LES MARCHES 19/02/2025 (réservé abonné)

Alors que la compétitivité de l'agroalimentaire français recule, un rapport du CGAER tire la sonnette d'alarme, si aucune mesure politique n'est prise, les choses continueront de se dégrader et l'agriculture française en paiera les pots cassés. Vers quel paysage agroalimentaire la France veut-elle se diriger, quelles sont les mesures pour y parvenir ?

Première viande consommée, la volaille française cherche du soutien

LA FRANCE AGRICOLE 19/02/2025 (réservé abonné)

Alors que la reprise de la production se confirme, l'interprofession de la volaille de chair sollicite davantage de soutien pour augmenter la production française et répondre à la demande croissante.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Gaspillage alimentaire : accord interinstitutionnel sur les objectifs de réduction

AGRA EUROPE 20/02/2025 (réservé abonné)

Les colégislateurs européens sont parvenus à un accord politique, le 19 février à l'occasion d'une session de

négociations interinstitutionnelles, concernant la révision ciblée de la directive-cadre sur les déchets. Celle-ci permet, notamment, de fixer des objectifs de réduction en matière de gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Un accord européen pour réduire le gaspillage alimentaire d'ici à 2030

FRANCE AGRICOLE 19/02/2025

La présidence du Conseil et les représentants du Parlement européen ont convenu d'accord temporaire sur la révision ciblée de la directive-cadre sur les déchets. Celle-ci fixe des objectifs de réduction des déchets alimentaires dans l'Union européenne pour 2030.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

JMC Inox innove avec un meuble froid

NEORESTAURATION 20/02/2025

Le concepteur de cuisines professionnelles du groupe Bobet vient de mettre au point une solution standardisée parfaitement intégrable dans une cuisine professionnelle sur mesure.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Origine des viandes : l'affichage obligatoire reconduit en restauration

ZEPRO 20/02/2025

Le 18 février 2025, le gouvernement français a publié un décret pérennisant l'obligation d'afficher l'origine des viandes porcines, ovines et de volailles, à la restauration commerciale et collective.

Les happy hours, une arme stratégique

AU COEUR DU CHR 19/02/2025 (réservé abonné)

Alors que la fréquentation marque le pas dans les brasseries, les happy hours constituent plus que jamais une arme concurrentielle pour attirer les clients et créer de l'animation. Mais il faut viser juste avec des tarifs et des plages horaires bien étudiés, et ne pas oublier de construire une offre de restauration complémentaire.

Affichage de l'origine des viandes porcines, ovines et volailles : l'obligation devient définitive

HRINFOS 19/02/2025

Prévue initialement pour s'appliquer pendant deux ans seulement, du 1er mars 2022 au 29 février 2024, l'obligation étendue aux viandes porcine, ovine et aux volailles d'indiquer leur origine ou leur provenance, au sein de la Restauration Hors Domicile, est désormais définitive, en vertu d'un décret paru au Journal Officiel du 18 février. Ce texte vise les viandes achetées crues par les restaurateurs et non les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées, soumises à un décret de mars 2024. L'obligation concerne les pays d'élevage et d'abattage à l'instar de la réglementation européenne.

#Franchise. Comment Chikin Bang ambitionne de révolutionner la street-food coréenne en France

SNACKING 19/02/2025

Le secteur de la restauration évolue sans cesse, porté par des enseignes innovantes et des groupes visionnaires qui façonnent les tendances de demain. À l'approche du salon Franchise Expo Paris des 15 et 16 mars, nous vous proposons un rendez-vous exclusif quotidien avec ceux qui font bouger le marché. Durant les 25 jours qui nous séparent de ce rendez-vous unique, nous mettrons quotidiennement en lumière un dirigeant, une enseigne, un groupe partenaire dans le cadre de notre dernier magazine spécial franchise qui vient de paraître.

#Franchise. Comment O'Tacos met gourmandise, jeunesse et digital autour de la table, selon Stéphane Cherel

SNACKING 19/02/2025

Aujourd'hui, c'est le leader incontesté du jeune segment du French Tacos, O'Tacos qui est mis en lumière. L'enseigne a porté son produit emblématique sur tous les terrains. Cette marque, aussi jeune que forte, a séduit le public par la générosité et la diversité de son offre... de quoi lui ouvrir les portes d'une vaste expansion, en France et partout en Europe. Stéphane Cherel revient sur l'histoire et l'ambition de cette success-story à la française.

L'obligation d'étiquetage de l'origine des viandes élargie dans la restauration

LA FRANCE AGRICOLE 18/02/2025 (réservé abonné)

Exemptées d'obligation dans la restauration hors domicile, les viandes ovines, porcines et volailles achetées crues devront maintenant afficher l'origine ou la provenance auprès des consommateurs.

Une co-présidence mise en place pour le FCSI

GRANDES CUISINES 18/02/2025

L'Assemblée Générale du FCSI s'est tenue le 7 février dernier, par visioconférence, animée par le président sortant Denis Daveine, et lors de laquelle plusieurs annonces ont été faites.

RESTAURATION COLLECTIVE

Retour sur les Rencontres régionales de la Restauration Collective en IDF

RESTAURATION COLLECTIVE 20/02/2025

Le 12 février dernier, Agores organisait ses Rencontres régionales de la Restauration Collective en Île-de-France, en

collaboration avec la ville accueillante, Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), et en partenariat avec le CNFPT et Restau'Co.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Mutations et perspectives de la BVP

LE MONDE DU SURGELE 20/02/2025

Une nouvelle étude des Echos se penche en détail sur le marché de la BVP industrielle et les stratégies de croissance des principaux acteurs. Elle comprend également un focus sur les tendances clés qui structurent l'innovation produit.

